

Ensaladas & Entradas  
*Salads and Starters*

**Ensalada Orgánica** \$ 6.800

Timbal de quínoa roja con palta, camarones, queso de cabra, menta y pétalos de la huerta.

*Organic Salad - Red quinoa timbale with avocado, shrimps, goat cheese, mint and homegrown petals.*

**Mix de lechugas de la estación con pollo o camarones aderezado con mostaza Dijon.** \$ 6.700

*Season lettuce mix with chicken or shrimps seasoned with Dijon mustard.*



**Tiradito de atún rojo en tres salsas** (*ají amarillo, huacatay y aceitunas*) \$ 7.800  
*“Tiradito de atún rojo” in three sauces (yellow chili, huacatay, and olives).*

**Rosetas de salmón ahumado con zucchini grillados y salsa cítrica al eneldo.** \$ 6.800

*Smoked salmon rosettes with grilled zucchini and dill citrus sauce.*

**Cocktail de centolla preparado con bloody mary** \$ 7.200  
*King crab cocktail prepared with bloody mary.*

**Tártaro de ternera en crocante de papa camote** \$ 6.700  
*Veal tartar with sweet potato crisp.*

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Sopas  
*Soups*

**Crema natural del día**  
*Natural day cream soup.*

\$ 3.800

**Consomé de ave o de res**  
*Beef or chicken consommé.*

\$ 3.800



Platos Chilenos  
*Chilean Dishes*

**Pil-pil de mar y tierra**

\$10.800

Filete de res y camarones jumbo salteados con aceite de oliva y ají cacho de cabra.

*Pil-pil de mar y tierra - Beef tenderloin and shrimps sautéed in olive oil and red hot chili pepper.*

**Ostiones a la parmesana servidos en librito de greda y gratinados con queso parmesano.** \$ 6.800

*Parmisan oyster served in clay pots and gratinéed with parmesan cheese.*

**Filete de congrio frito acompañado de puré rustico y pebre de tomate** \$14.800

*Fried conger fillet served with rustic mashed potatoes and tomato paste spicy sauce.*

**Camarones a la romana servido con salsa diabla**

\$ 9.800

*Camarones a la romana" served with spicy sauce.*

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

## Pastas & Rissotos

**Pappardelle de espinaca en salsa de mariscos de nuestra costa, piña, leche de coco, curry y cebollin.** \$ 8.900

*Spinach Papardelle in seafood sauce, pineapple, coconut milk, curry, and chive.*

**Risotto Aquarium deliciosa preparación a base de arroz arborio y caldo marino, mariscos y camarones.** \$ 9.800

*Risotto Aquarium - based on arboreal rice and sea soup, sea food and shrimps.*



**Ravioles rellenos de berenjenas y tomates, servido con salsa de calabaza con toques de trufa blanca.** \$ 9.200

*Ravioli stuffed with eggplant and tomatoes served with pumpkin sauce and white truffle pinches.*

K

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Pescados y Mariscos  
*Fish & Seafood*

**Lomito de albacora en mantequilla de limón de pica acompañado de Risotto de pulpo al picor.** \$14.100

*Albacore fillet on lemon pickle butter served with octopus spice risotto.*

**Merluza austral con salsa de mejillones al ajillo acompañado de salteados de espinaca, tomates confitados y champiñones.** \$13.800

*Southern hake with spicy mussels sauce served with sautéed spinach, candied tomatoes and mushrooms.*

Opcional pescados del Día  
*Optional Fish*

**Salmón Grillado** *Grill Salmón*

**Corvina Grillada** *Grill Sea bass*

**Congrio Grillado** *Grill Congerell*

**Reineta Grillada** *Grill Reineta*

Acompañamientos  
*Garnishes*

**Vegetales salteados - Sautéed vegetables** \$ 2.600

**Papas fritas - French fries** \$ 2.600

**Puré de papa - Mashed potatoes** \$ 2.300

**Arroz al Ciboulette - Rice with ciboulette** \$ 2.300

**Ensalada mixta - Mix salad** \$ 2.600

**Mil hojas de papa - A thousand potato leaves** \$ 2.800

*K*

## Carnes Blancas y Rojas *White & Red Meats*

Considere los tiempos de cocción para las carnes rojas grilladas  
*Cooking time for meats are*

*Inglesa Rare 10 min.*

*Tres cuartos Medium well 20 min.*

*A punto M.rare /Medium 15 min.*

*Bien cocido Well done 25 min.*

**Plateada de wagyu preparado en cocción lenta acompañado de ñoquis caseros con salsa huancaína.** \$12.800

*Plateada de wagyu - prepared in slow cooking served with homemade gnocchi and huancaína sauce.*

**Costillas de lechón acarameladas con chalotas y romero acompañado de puré perfumado en albahaca y jengibre.** \$13.200

*Pork ribs caramelized with shallots and Rosemary served with basil and ginger scented mashed potatoes.*



## Opcional carnes a la grilla *Optional grilled meats*

**Pollo Grillado - Grill Chicken** \$ 8.800

**Lomo Vetado o Filete Grillado - Grill Tenderloin** \$ 9.900

*K*

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Postres  
*Desserts*

**Semilíquido de chocolate belga** \$ 5.700

Delicioso postre relleno con tibio chocolate acompañado de helado de bocado (*Tiempo de preparación 15 minutos*).

*Melting-heart Belgian chocolate cake - Delicious cake stuffed with chocolate warm and vanilla ice cream (preparation time: 15 minutes)*

**Panacota de mango** \$ 5.400

*Mango panacotta.*



**Mixtura de fruta de la temporada** \$ 4.800

*Seasonal fruit mix.*

**Creme Caramel** \$ 5.100

*Creme caramel.*

**Postre del día** \$ 4.900

*Dessert of the day.*

*K*



Restaurant  
**AQUARIUM**  
Hotel Kennedy

Vinos  
Wines

VINOS BLANCOS / White Wines

**Champagne**

Drappier, Cart D'or Brut \$ 61.000

**Espumantes**

Freixenet, Cordón Negro Brut \$ 14.900

Viña Mar, Brut \$ 11.900

Cono Sur, Sparkling Brut 375cc \$ 5.900

**Sauvignon Blanc**

Casas del Bosque, Reserva \$ 13.900

Tarapacá, Gran Reserva \$ 12.500

Leyda, Reserva \$ 12.000

Boya \$ 13.500

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Chardonnay**

Veramonte, Reserva \$ 13.500

Matetic, Corralillo \$ 14.900

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Colección Premium**

Primus, The Blend \$ 32.900

Santa Ema, Catalina \$ 39.900

Don Melchor \$ 85.000

**Pinot Noir**

Veramonte, Reserva \$ 12.500

Cono Sur, Reserva Especial \$ 11.900

**Syrah**

Boya \$ 15.900

VINOS TINTOS / Red Wines

**Cabernet Sauvignon**

Casas Patronales, Reserva \$ 9.900

Santa Ema, Gran Reserva \$ 14.900

Tarapacá, Gran Reserva \$ 13.900

**Ensamblajes**

Von Siebenthal, Parcela 7 Gran Rva \$ 17.900

*CS/CF/PV*

Toro de Piedra, Gran Reserva \$ 16.900

*CS/SY*

J. Bouchon, Canto Sur \$ 12.900

*CA/CAR/PAIS*

**Merlot**

Ventisquero, Reserva \$ 10.900

Cono Sur, Reserva especial \$ 12.900

Santa Ema, Gran Reserva \$ 14.900

**Carmenere**

Santa Ema, Gran Reserva \$ 15.500

Casas Patronales, Rva Privada \$ 15.900

J. Bouchon, Reserva \$ 9.900

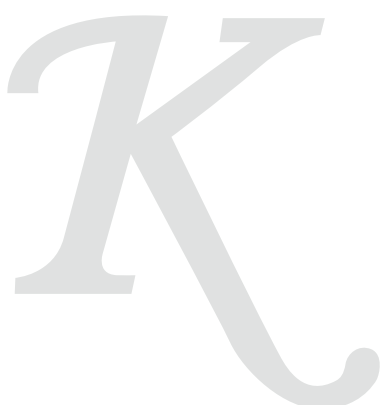
Tarapacá, Gran Reserva \$ 13.900

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Malbec**

Finca La Linda, Reserva \$ 13.900

Luigi Bosca, Reserva \$ 18.900



Te esperamos todos los días con  
exquisitas preparaciones



Restaurant  
**AQUARIUM**  
Hotel Kennedy

Bar  
**BOANDY**  
Hotel Kennedy

### **MENÚ AQUARIUM**

*lunes a viernes  
12:30 a 16:00 hrs.*

**2 Opciones de Entradas**

**2 Opciones de Fondo**

**Postre del chef o Mixtura de frutas.**

**Incluye copa de vino o cerveza,  
bebida o jugo.**

**Café, té e infusiones.**

**\$ 12.500**

### **HAPPY HOURS**

*lunes, martes, miércoles y viernes  
(Marzo a Diciembre) 18:00 a 21:00  
hrs.*

**Tabla a elección - 2 Tragos base**

**\$ 6.900 p/p**

*Jueves (Marzo a Diciembre)*

**Buffet de Salados y Dulces - 2**

**tragos base**

**\$ 11.900 p/p**



Reservas al +56 2 2290 8100 / [reservas@hotelkennedychile.com](mailto:reservas@hotelkennedychile.com)